

**1. МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)**  
**(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ))**



Институт Мега – факультет Технологий пищевых  
продуктов и технологического менеджмента

Кафедра «Технологии переработки зерна,  
хлебопекарного, макаронного и кондитерского  
производств»

Направление подготовки – 19.03.02

Допущен к защите:

Зав. кафедрой

доцент, к.т.н.

\_\_\_\_\_ (Никитин. И.А)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**КОМПЛЕКСНАЯ ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

Добровольская Александра Владимировна

на тему: «Разработка шоколада повышенной пищевой ценности на основе применения  
добавок, полученных по технологии гомогенизации пищевых систем»

Проект: «Производство шоколада на основе гомогенизации пищевых систем»

Научный руководитель \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент, Поснова  
Г.В.

подпись (ученая степень, ученое звание, фамилия, инициалы)

Руководитель ОП \_\_\_\_\_ к.т.н, доцент, Никитин И.А.

подпись (ученая степень, ученое звание, фамилия, инициалы)

Студент \_\_\_\_\_ Добровольская  
А.В.

подпись (фамилия, инициалы)